

Про масло, которое тает от удовольствия

еда с Еленой Чекаловой

ОДНАЖДЫ В АМЕРИКЕ это все-таки случилось. Старомодный кулинарный фолиант, сочащийся маслом, густым жиром и уксусом, в прошлом месяце с большим отрывом побил по продажам модных и тонких, от «голодных девчонок» (известная серия брошюр «Hungry Girl» о низкокалорийной еде) до всевозможных пособий по чудесам обезжиренной кухни, которые минут за двадцать можно сварганить почти бесплатно. Громадную — 700 страниц! — книгу Джулии Чайлд «Mastering the Art of French Cooking» еще 50 лет назад не хотело печатать ни одно издательство как раз потому, что она такая толстая и с рецептами исключительно на «не»: непростыми, недешевыми, недиетическими.

Ажиотаж начался после августовского выхода в американский прокат фильма Норы Эфрон «Джули и Джулия» (Julie & Julia, в прокате с 15 октября) по одноименному бестселлеру Джули Пауэлл, который, правда, уже подготовил почву. Но еще раньше был блог самой Джули: там она целый год пошагово расписывала, как от нечего делать училась готовить по знаменитой кулинарной библии. Досконально выполнять инструкции — это, конечно, вполне себе занятие. Иногда их было штук десять в одном рецепте, и стоило отвлечься на звонок другу, как мясо подгорало, а соус свертывался. Джули утирала сопли, готовила с нуля, а потом изливала душу кулинарному интернет-сообществу. Судя по тому, как оно разрастается даже у нас, нет на свете ничего более роднящего, чем еда, хотя в отечественных блогах даже ее как-то умудряются приправить щедрой горстью «пах» — ненависти, агрессии и хамства. Зато к самой популярной сегодня калифорнийской блогерше Ree Drummond (на ее сайте The Pioneer Woman ежемесячно 13 млн посетителей) всегда заходишь как на обед к лучшей подруге.

Для реальной Джулии Чайлд, как и в фильме, все действительно началось с масла. Дело было в Руане, в первом в ее жизни французском ресторане. Прямо на сковородке внесли рыбу соль — она, огромная и совершенно целая, румяная и веселая, в зеленых брызгах петрушки, призывно скворчала в нежной эмульсии цвета теплого молока. Джулия закрыла глаза и вдохнула этот бесподобный аромат, потом отломала маленький кусочек и бережно, боясь сразу проглотить, его жевала, совершенно ясно чувствуя запах моря, смешанный с легкими и



сладкими парами томленного масла. Это было потрясение: ощущать кусочек совершенства у себя во рту.

Джули поняла поздний успех Джулии (известной ведущей кулинарных телепрограмм Чайлд стала в возрасте 50 с лишним лет) так: она была очень упорна, она серьезно училась в школе Cordon Bleu, потом еще серьезнее работала и вот нашла ту самую потайную дверь, за которой открываются большие возможности. Ну да, почти так все и было, правда, Cordon Bleu Джулию очень разочаровала: говорит, вполне среднее коммерческое заведение, где диплом может получить даже тот, кто и ее любимого мяса по-бургундски толком не приготовит, ведь для финального экзамена нужно лишь наизусть вызубрить скромный буклет, написанный для начинающих поваров. По нему, впрочем, можно неплохо научиться делать, например, нежные омлеты, что очень пригодится, особенно если собираешься работать в отеле. Но Джулии это было не интересно. Ее французская кухня про соусы, которые и выразили ее, этой

Только
БЕСЧУВСТВЕННЫЙ
ЧУРБАН БУДЕТ
(В ЭТОТ МОМЕНТ
ДУМАТЬ
О КАЛОРИЯХ
И ХОЛЕСТЕРИНЕ

кухни, главный смысл — бесконечную погоню за удовольствием. А на экзамене Джулия срезалась: забыла, что такое телячья котлета с дюксемом и яйцо моллет. Раза, кажется, с третьего все-таки сдала и диплом получила, но до конца дней единственным неоспоримым достоинством Cordon Bleu считала местонахождение школы во Франции. Говорила, ее учителями были сам здешний воздух, запахи, рынки с потрясающими продуктами, винные дегустации и харчевни с недипломированными хозяевами.

В одном таком месте Джулии Чайлд открыли рецепт соуса, так поразившего ее в Руане. Называется он *meunière*, и это одна из вариаций *Beurre Blanc*, белого масла, на самом деле едва ли не самого простого соуса среди великих французских, ведь это всего-навсего слегка ароматизированное и эмульгированное сливочное масло. Но почему-то именно с *Beurre Blanc* всегда оставалась какая-то неясность. Считалось, что приготовить его сложно и что это чуть ли не мистический процесс. Все книги до Джулии пред-

лагали добавлять его в почти замороженном состоянии по капельке в сильно уваренную, едва кипящую смесь вина, уксуса и лука-шалота, при этом непрерывно взбивая, чтобы масло не закипело и не расслоилось, но, мол, если перебьешь, тоже все испортишь: из соуса уйдет легкость.

На маленьком огне уварить смесь нужно так сильно, чтобы осталось где-то около полутора столовых ложек. Я сама удивилась, как быстро это происходит — какие-то минуты. Хватает только на то, чтобы мелко-мелко порубить листья петрушки, достать из холодильника пачку масла и нарезать на не совсем маленькие куски, скажем, кубиками сантиметра по три. А рыба, которая в это время варится в вине и ароматных травах или запекается в духовке — это уж как вы любите, — должна быть уже почти готова. Как только кислая среда уварилась, ручным миксером, включенным на малую скорость, начинаешь, взбивая содержимое кастрюльки, бросать масло, можно даже по два куска сразу. Вы сами увидите, как этому маслу хорошо, с каким удовольствием оно, тая, само превращается в кремовую эмульсию. Секрет лишь в том, чтобы все время взбивать ее на небольшой и постоянной скорости. Когда масло кончится, не стоит держать кастрюлю на огне больше двух секунд — за это время я едва успеваю добавить петрушку — а не шафран, не куркуму. И не думайте, что вам запрещают похлиганить, просто все эти наши дерзости французская кухня пережила еще в Средневековье, ну а потом впала, как говорится, в неслыханную простоту. Уже без огня, если соус кажется мне слишком густым, немного развожу его рыбными соками и с чувством все солю и перчу. А чувств возникает так много, что главное теперь донести соус до рыбы, а не съесть просто так: ведь ни масла уже нет, ни вина, ни уксуса — одна легчайшая божественная субстанция с едва уловимым, свежим, как ветерок, ароматом простодушной петрушки. Только бесчувственный чурбан будет в этот момент думать о калориях и холестерине.

В финале фильма Норы Эфрон старательная Джули едет в музей Джулии и кладет под ее портрет кусочек сливочного масла. Ведь известно, что Джулия Чайлд любила повторять: «Не бойтесь масла, оно вам никогда не повредит!» Она умерла в 2004 году, не дожив двух дней до 92 лет. Вот последние написанные ею слова: «Я и сейчас помню вкус той *sole meunière*. Оглядываясь назад, я думаю, что радость еды и радость жизни бесконечны.»

Соус BEURRE BLANC для рыбы и морепродуктов

Белое сухое вино	3 ст. ложки
Белый винный уксус	3 ст. ложки
Лук-шалот	1–2 штуки
Листья петрушки	2 ст. ложки
Сливочное масло	200 г
Соль, перец	

